

Sedani al sugo di canocchie

Vecchi detti, vecchi proverbi. Quanta saggezza! Decisamente una guida è un punto di riferimento in un tempo di scelte rapide, modernità e valori che a volte sembrano preconfezionati! Qualcuno ha detto che citare i vecchi proverbi è segno di ignoranza. Eppure se ci soffermiamo ad analizzarli e ci prendiamo il tempo di metterli alla prova, quante volte hanno ragione e ci guidano. Forse perché non sono filastrocche inventate a caso. Sono nati dall'osservazione, dall'esperienza e soprattutto dalla fatica, quella che logora, che pela le mani e spezza la schiena! Niente tecnologia, niente esperimenti, solo vita quotidiana con l'intento di coltivare la propria terra, pescare e sfamare la propria famiglia, piegandosi alla bellezza e alla forza della natura. Per quanto mi riguarda mi inchino con profondo rispetto a questo tipo di sapere, lo custodisco gelosamente nel mio bagaglio culturale e nel mio modo di essere, certa che l'ignoranza si celi in ben altri luoghi.

Vi chiederete perché questa strana introduzione? Semplicemente perché esistono giorni più nostalgici e riflessivi di altri, in cui vivi la tua vita in piena tranquillità e passando davanti ad una pescheria, ricordi una semplice regola "Le canocchie sono più buone e polpose nei mesi con la R". Ti ritrovi ad entrare, osservare il pesce esposto e sorridere di fronte a quelle strane creature, buone e succulente, polpose al punto giusto. L'acquolina sferra il suo attacco, porti a casa il bottino e ti senti stranamente protetta e sicura per ciò che si tramanda e che per fortuna non cambia mai.

INGREDIENTI per 2 PERSONE:

- 160 g di sedani o del formato di pasta che preferite.
- 500 g di canocchie fresche
- 200 g di conserva di pomodoro
- prezzemolo fresco

- 1 spicchi di aglio
- pepe macinato fresco
- 1 cucchiaino di brodo di pesce
- una presa di sale
- 30 ml di vino bianco secco
- olio extra vergine di oliva



PROCEDIMENTO:

Mettere a bollire l'acqua per la cottura della pasta. Intanto pulire le canocchie, sciacquarle sotto l'acqua corrente fresca, incidere in fine il carapace sul dorso e tagliarle a pezzetti non troppo piccoli. In un tegame scaldare un filo di olio extra vergine di oliva con lo spicchio di aglio e 2/3 del prezzemolo tritato fresco. Prima che inizi a soffriggere unire le canocchie, il pepe macinato fresco e il brodo di pesce, cuocere 1 minuto a fiamma viva. Sfumare con il vino bianco secco, poi aggiungere la passata di pomodoro e cuocere circa 2 minuti, senza asciugare troppo il sugo. A parte lessare la pasta in acqua salata, scolandola con qualche minuto di anticipo e tenere da parte circa 1/2 bicchiere dell'acqua di cottura. Unire la pasta e l'acqua conservata al sugo di canocchie e proseguire la cottura per qualche minuto, facendo restringere, fino ad ottenere la cremosità desiderata. Impiattare subito e servire con foglioline di prezzemolo fresco.